



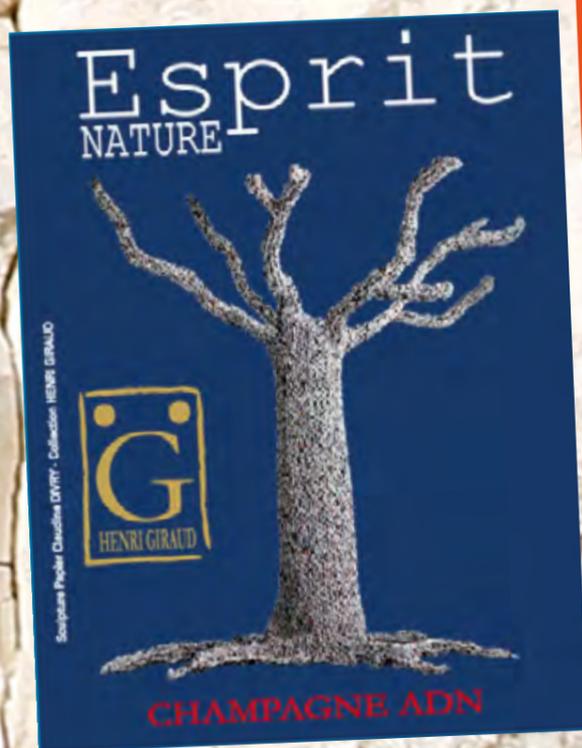
De Pinot Noir et de Craie

HOMMAGE AU PINOT NOIR

La nouvelle cuvée du Domaine Henri Giraud remet l'église au milieu du village.

Les premiers grands vins de Champagne dont les rois et les érudits s'éprennent au 17^{ème} siècle sont des blancs de Pinot Noir





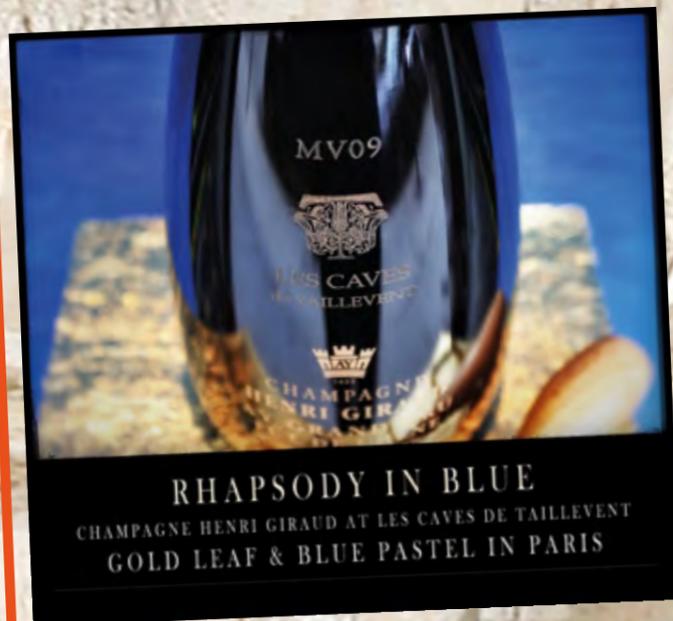
Dire ce que l'on fait ou faire ce que l'on dit : Pour nous, seul le résultat compte.

En affichant son analyse moléculaire des résidus de pesticides « officiels » ESPRIT NATURE a brisé un tabou : peut-on aujourd'hui produire des fruits et légumes de qualité sans les protéger, ni les soigner ? NON
Alors à quoi servirait de le faire croire aux consommateurs qui tôt ou tard sentiront l'hameçon et recracheront la bouillie ? Engagé, ESPRIT NATURE ouvre un espace de confiance et de sérénité aux consommateurs. L'avenir de la Champagne est en jeu.
A taille humaine, vinifié 9 mois en petit contenant de chêne sur lie entière sans jamais rompre ce lien nourricier à la nature, ESPRIT, ce fort caractère, s'est imposé doucement comme la cuvée non millésimée de référence des maisons de Champagne.

Les 2 Piliers du Domaine

MV : tout est dit

MV née de notre engagement à sortir le Champagne de l'impasse industrielle dans les années 1980, a initié le mouvement salvateur des «jeunes vigneronns champenois».
1990 : Dès le premier millésime cette cuvée iconique de Champagne est une des toutes premières à briser le silence, à inventer le nouveau lexique du Champagne : **Grand terroir, petit rendement, Pinot noir, petit contenant** de chêne historique de Champagne, ligne épurée sans papier, ni encre, ni aucun superflu.
Le vin, tout le vin, rien que le vin blond, mais quel vin ! Devenue MV - réserve perpétuelle - dès 2002 - elle explore et ouvre le champ des possibles.



Dame-Jane née doucement de l'empilement horizontal du savoir faire de 14 générations successives au Domaine Henri Giraud

Vinifier un grand Champagne Rosé ne pouvait pas se résumer à un néologisme (si branché soit-il) emprunté à d'autres vignobles **(saignée : façon de concentrer un rouge faible)**.
Dame-Jane, Champagne Rosé moderne, enraciné dans sa culture champenoise revisite un savoir-faire ancestral : le pressurage direct de raisins vinifiés exclusivement en petites amphores de grès pour leur donner éclat et fruité.
Dame-Jane est née doucement de l'empilement horizontal du savoir-faire de 14 générations successives au Domaine Henri Giraud.



Les identitaires

Le Pinot Noir

Grand père de la Syrah et père du Chardonnay,
Méritait à nos yeux le Respect,
l'Humilité et le Temps aussi.

Nous nous sommes assis au chevet de ce gaillard d'une vingtaine de siècles dont les racines apprécient particulièrement les milliards de petites bulles de gaz emprisonnées dans la fermentation des précieuses coccolithes d'Aÿ.

54 mois d'élevage dans le calme total :
12 mois sur lie entière sans sous-tirage en petit fût de chêne, puis 6 mois sur lie fine pour rassir à température de terre et mise retardée, et encore 36 mois pour se nourrir de ses levures délitées sous verre.



La Champagne reverdit



**Coming out : Zéro inox depuis 2016 dans nos chais
À grands vins petits contenants !**



2012 : Les génies naissent dans la souffrance !

C'est le miracle, chaque année contée du Pinot Doré sur les craies d'Aÿ. La gelure du Printemps qui brûle le bourgeon dans la bourre. Le froid, la pluie de Juin qui avorte les plus belles fleurs, le Mildiou de Juillet... Puis le bon prince qui chauffe les craies du SUD. Les petites têtes blondes sucrées et craquantes sur le pressoir.

Comme purifiée par les pluies incessantes du printemps, Argonne 2012 génère un flot d'incroyables énergies. Il y a du tellurique, de l'animalité, de la bonne vibration irradiant l'âme et le corps de qui y trempe lèvre ou nez. Difficile de transcrire cette émotion salvatrice qui réconcilie à tout jamais l'Homme, l'Histoire et le Vin. La pose de la feuille d'or symbolise parfaitement cette complicité retrouvée.

Ne m'appellez plus «Blancs de noirs» !

Affubler le PINOT NOIR d'une queue de pie étriquée et réduire cette référence mondiale de qualité à un contraste terriblement réducteur est une faute.

Le PINOT BLEU appelé aussi petit doré à Aÿ, tant les points dorés collés sur sa pruine brillent à la vendange, est d'une telle complexité, fraîcheur, élégance, qu'il est devenu le graal que tout grand vin voudrait atteindre. Il est grand temps que les champenois élèvent ce vin au rang auquel il appartient : le plus haut.

**Un vin, qui va puiser si loin à ses origines dans un lit de coccolithes stratifiées là il y a 90 millions d'années, mérite le respect. Rendons-lui hommage pour l'aura qu'il a accrochée au Champagne en seulement 4 siècles.
HOMMAGE AU PINOT NOIR remplace désormais CODE NOIR au Domaine Henri Giraud.**



71, Bd Charles de Gaulle - 51160 Aÿ-CHAMPAGNE - FRANCE
Tél. : 03 26 55 18 55 - www.champagne-giraud.com

